Familia Nin Ortiz

Nit de Nin "Mas d'en Caçador"

2018, 1500 ml

Spanien, Priorat

9930002860

Carignan, Grenache

Alkoholgehalt:	14,0 %
Gesamtsäure:	5.8 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Ofenlammkeule, gespickt mit Kräutern und Knoblauch zu gerösteter Paprika

(Fleisch)

Salat von gegrillten Meeresfrüchten mit Radicchio und schwarzen Oliven

(Meeresfrüchte)

Safran-Reis mit Kaninchen und Piment d'Espelette

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.02.2021

Informationen:
Von Porrera aus braucht man eine gute halbe Stunde mit dem Jeep, bevor man die waghalsige Strecke hinauf zum Mas d'en Caçador geschafft hat. Der Weinberg liegt völlig abgelegen an der Grenze von Porrera und Gratallops. Mit rund 650 Metern Höhe ist er eine der höchsten Lagen im Priorat, von der aus man den Blick über das gesamte Gebiet schweifen lassen kann. Die 80 bis 110 Jahre alten niedrigen Garnatxa-, Garnatxa-Pelluda- und Cariñena-Rebstöcke stehen auf reinen Llicorella-Eisenschiefer-Terrassen, die mit Maultieren bewirtschaftet werden. Der von Hand geerntete Wein wird spontan vergoren und reift für 16 Monate im 2.700 Liter großen Fuder. Diesen absolut außergewöhnlichen Weinberg von drei Hektar konnten Ester Nin und Carles Ortiz im Jahr 2004 übernehmen.

Farbe:
dunkles, fast schwarzes Purpur

Nase:
Wenn man den Mas d'en Caçador über die Jahre hinweg verfolgt hat, dann wird immer klarer, welch hervorragende Weinbergsarbeit in diesem so außergewöhnlichen Weinberg stattfindet; denn dass sich die Alkoholwerte im Laufe der letzten drei Jahr um mehr als ein Prozent gesenkt haben, hat einen Grund. Und tatsächlich kann man schon mit der Nase erspüren, dass der Wein im 2018er Jahrgang noch einmal frischer geworden ist – bei aller Konzentration, Opulenz und dunkler Kraft, die dieser Wein natürlich weiterhin an den Tag legt. Das ist schon ein bisschen so, als würde man sich eine schwarze Schieferplatte nehmen, sie feucht abreiben und sie dann mit reifen Pflaumen, Brombeeren, Schwarzen Johannisbeeren und Schwarzkirschen belegen, mit Lorbeer und Zimt, Pfeffer, Nelke und Piment, und das alles durcheinanderwalken und stehen lassen, bis es eine Einheit wird. Etwa so viel Zeit braucht der Wein auch aktuell im Glas, bis er sich findet. Dann schleicht sich irgendwann eine steinige Kühle ein, auch ein wenig Rauch, und es bildet sich eine beeindruckende Tiefe.

Mund:
Dieser Wein ist Hedonsimus pur. Er bietet von allem, was das Priorat zu bieten hat, reichlich, wird dabei aber nie zu üppig, sondern bleibt immer in der Balance, immer in der Frische, trotz der Reife der dunklen Frucht. Auch hier finden sich jede Menge Brombeeren, Schwarzkirschen, Zwetschgen und Cassis, dazu Preiselbeeren und ein Hauch von Schlehen, ferner Holzkohle, Veilchen und Hoisin-Sauce. Das Tannin ist mächtig, aber reif. Natürlich ist es noch blutjung, und man sollte ihm Zeit gönnen. Doch schon ein paar Stunden im Dekanter helfen

da weiter. Die Süße der Frucht steht in genauer Balance zur Säure, die von einer umwerfend lebendigen Mineralität begleitet wird, die diese uralten Reben aus dem Llicorella-Boden schöpfen. Es ist ein Wein von überwältigender Tiefe und Macht, Länge und innerer Ruhe und Ausgeglichenheit.